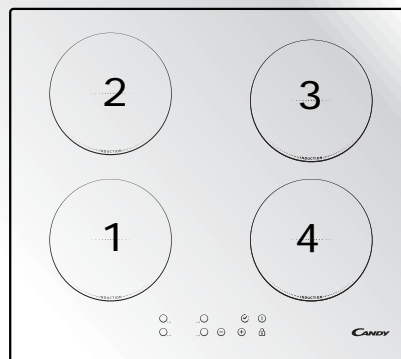
Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione

ITALIAN

CI640CBA

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Dear Customer:

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. We hope it will give many years of good service.

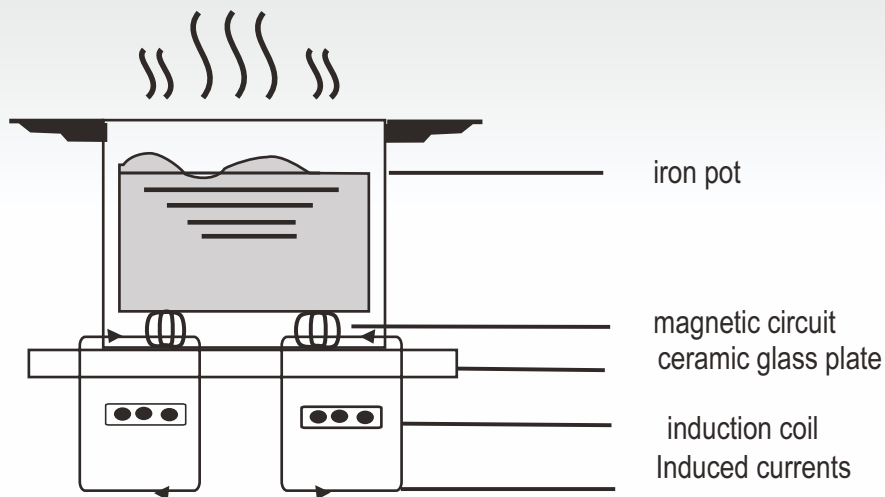
Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Product Introduction

The CI640CBA induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the CANDY induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.

Safety

This hob was specially designed for domestic use.
In its constant search to improve its products, CANDY reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**
  A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**
  When a pan with a diameter of less than 80 mm, or some other small item (e.g. knife, fork, key) or a non-magnetic pan (e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute, after which the hob goes automatically on to standby.

- **Residual heat warning**
  When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" appears to warn you to keep away from it.

- **Auto shutdown**
  Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.
   As shown in Figure (1)

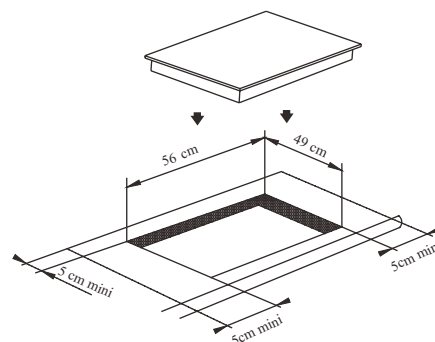
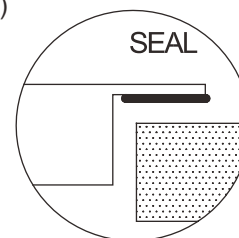



Figure (1)

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
   Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.
   Figure (2)

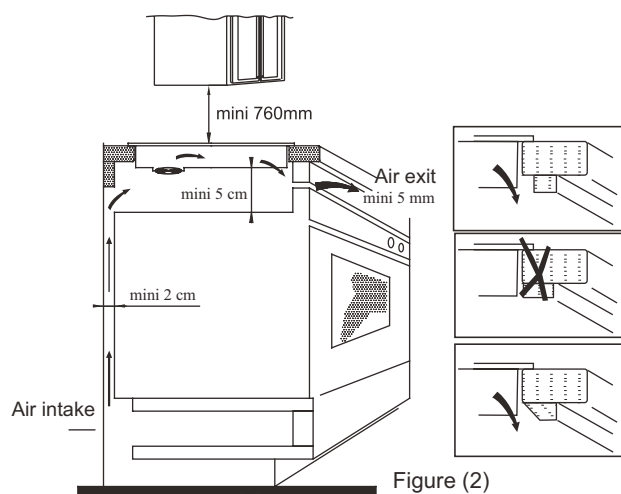
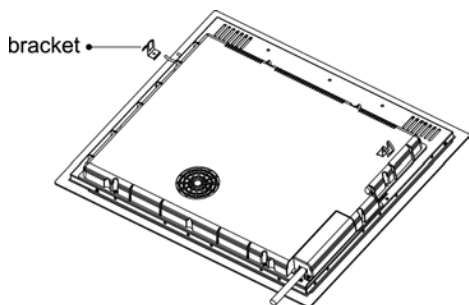



Figure (2)

NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.

Warnings:

(1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

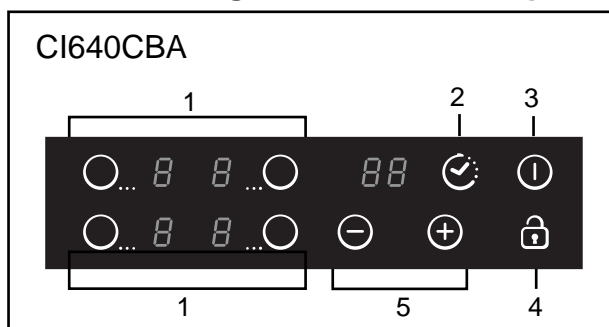
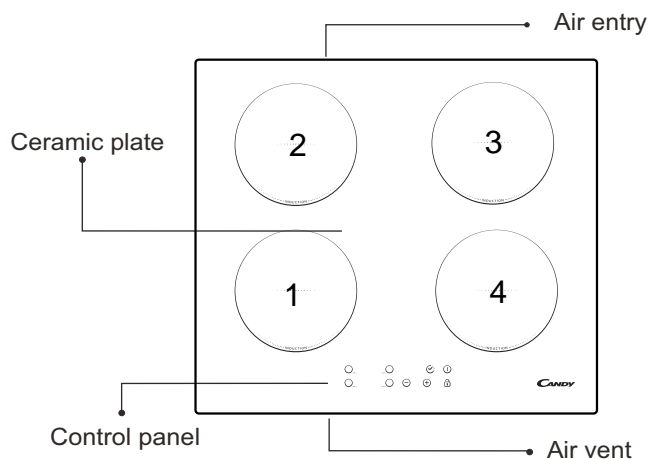
(2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

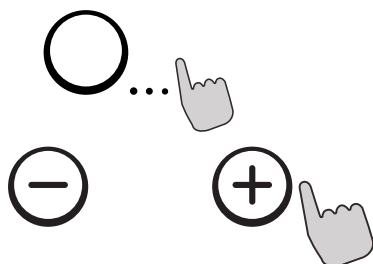
Diagram of induction hob:

Schematic diagram of the control panel

1.Heating zone selection key
2.Timer key
3.ON/OFF
4.System key
5.Power regulating key

Instructions for Use

Preparation before using:

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode.
Place the pan in the centre of the cooking zone.

Operating instructions

When the ON/OFF key is pressed, all the indicators show "-". Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "5". Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key. If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" and the cooking zone switches off.
See the table on Page 6 for the power specific to each cooking zone.
NB: When the ON/OFF key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute.

Timing function

Press the timing key and the indicator will start flashing. Then set the time for between 1 and 99 minutes, by pressing the "+" and "-" keys. Pressing the "+" key once increases the time by one minute; pressing the "-" key once decreases the time by one minute. When the set time exceeds 99 minutes, it will automatically return to "0" minutes. If the "-" and "+" keys are pressed simultaneously, the indicator will display "0".

Timer confirmation

1. Select the power level of the cooking zone and then press the "Timer"key. The timer can now be set.
2. When the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.
3. After selecting a set time, confirm by pressing the "Timer" key.

Timer cancellation

After setting the time again, hold down the "Timer" key for 5 seconds.This will cancel the timer and the indicator will revert to "0".

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.
To lock: hold down the "Interlock" ; the hob then goes into "Interlock" mode, the timer shows "Lo" and the rest of the keys are disabled except the " ON/OFF " key.

Unlocking

Hold down the "Interlock" key for 2 seconds and the hob will return to normal working.

- POWER AUTO-LIMITATION

The whole hob can take in charge a maximum power of 3000W.
Consequently, the hob automatically reduces the maximum output power by allowing a maximum sum of the all power levels of 12

The maximum power of cooking zones is as follows:

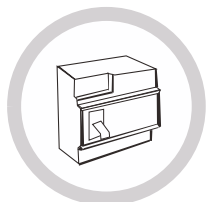
Heating zone	Max. power (W)
	CI640CBA
1	1500
2	2000
3	2000
4	1500

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

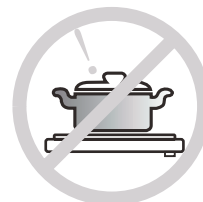
Selection of cooking vessels

You may have a number of different cooking vessels

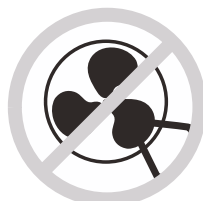
1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "U" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.
3. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
   Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Safety Reminding and Maintenance:

A dedicated power protection air switch must be used.

For indoor use only.

Never wash the induction hob directly with water.

Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.

Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.

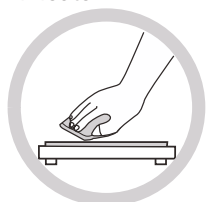
When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.

From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.

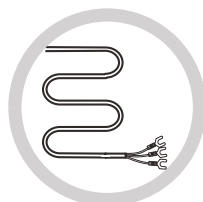
Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.

Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.

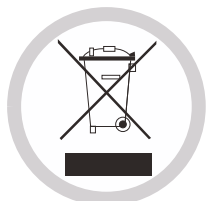
Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.

If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.

Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.

Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.

Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.

If the power cable is damaged it should be replaced by our service agent or by another suitably qualified person.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

-Check that the appliance is correctly plugged in

-Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call
After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

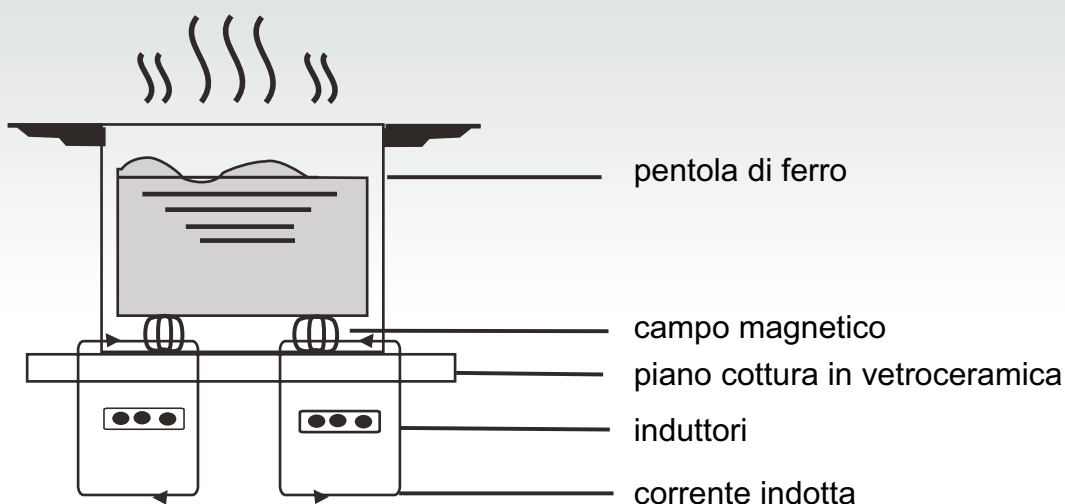
Gentile Cliente,
desideriamo ringraziarLa per aver scelto il piano cottura a induzione CANDY, un prodotto che sicuramente soddisferà per molti anni le Sue esigenze.
Legga attentamente questo manuale di istruzioni prima dell'uso e lo conservi con cura per poterlo consultare in futuro in caso di necessità.

Introduzione

Il piano cottura a induzione CI640CBA è in grado di soddisfare le tante esigenze che richiedono una cottura tramite riscaldamento elettromagnetico, grazie a un sistema di controllo multifunzione e microcomputerizzato che lo rendono la scelta ideale per le famiglie moderne.

Realizzato con materiali speciali, questo elettrodomestico è estremamente facile da usare, resistente e sicuro.

Come funziona

Il piano cottura a induzione è costituito da una serpentina elettrica, da una lastra in materiale ferromagnetico e da un sistema di controllo. La corrente elettrica genera un potente campo elettromagnetico intorno alla serpentina. Ciò produce una serie di onde che generano il calore trasmesso poi al recipiente dalla superficie del piano cottura.

Sicurezza

Questo piano cottura è stato progettato per l'uso domestico.
Sempre attenti a migliorare i nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di apportare modifiche in caso di eventuali evoluzioni tecniche.

- **Protezione contro il surriscaldamento**
  Un sensore controlla la temperatura all'interno del piano cottura. Se la temperatura supera il livello di sicurezza, il piano cottura si spegne automaticamente.

- **Segnalazione di oggetti a contatto del piano cottura**
  Se sul piano cottura si pone una pentola con un diametro inferiore a 80 mm, piccoli oggetti (come coltelli, forchette, chiavi) o una pentola non magnetica (ad esempio in alluminio), un segnale acustico scatta automaticamente e suona per circa 1 minuto. Se quindi il problema persiste, il piano cottura entra automaticamente in stand-by.

- **Allarme calore residuo**
  Quando l'uso del piano cottura è prolungato nel tempo, potrebbe rimanere del calore residuo. La lettera "H" sul display avverte di non toccare il piano.

- **Protezione tramite auto spegnimento**
  L'auto spegnimento è un'ulteriore funzione di sicurezza del vostro piano cottura a induzione, che si attiva automaticamente se lo si dimentica acceso. Lo spegnimento automatico del piano cottura dipende dal livello di intensità utilizzato, come mostra la tabella qui di seguito:

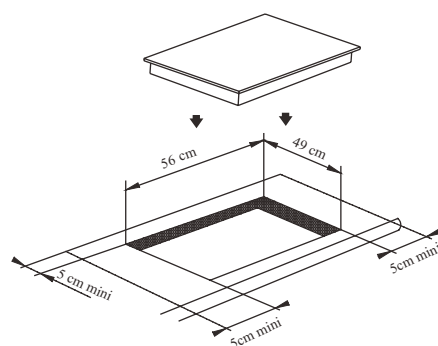
Livello di intensità	La zona di cottura si spegne automaticamente dopo
1-3	8 ore
4-6	4 ore
7-9	2 ore

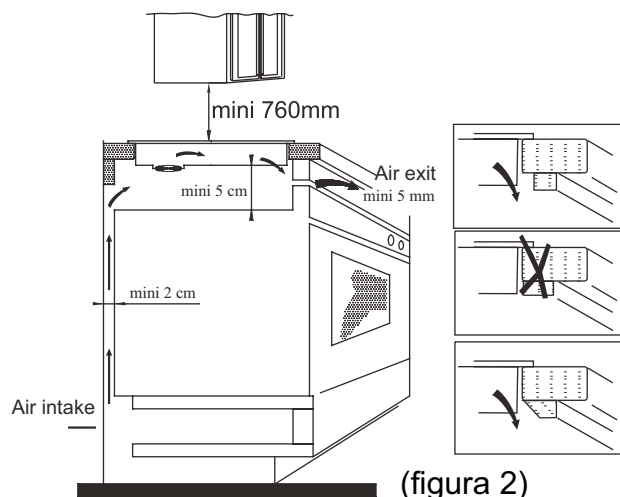
Quando, a fine cottura, la pentola viene rimossa, il piano cottura a induzione non scalda più e, dopo il segnale acustico della durata di 1 minuto, si spegne.

Nota bene:
le persone portatrici di pacemaker possono usare questo elettrodomestico solo sotto il controllo del proprio medico.

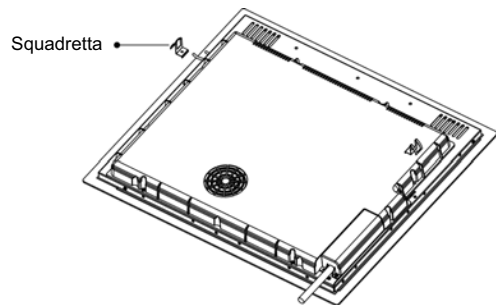
Installazione

Procedimento di installazione

1. Praticare un foro sulla superficie del mobile, rispettando le misure indicate sul disegno; per una corretta installazione deve inoltre essere previsto uno spazio libero intorno al piano pari ad almeno 5 cm. Assicurarsi che lo spessore del supporto in cui deve essere incassato il piano sia di almeno 30 mm e che il materiale di cui è composto lo stesso sia resistente alle alte temperature per evitare che si deformi a causa del calore proveniente dal piano cottura (figura 1).

(figura 1)

2. Assicurarsi sempre che il piano cottura a induzione sia ben saldo sul piano di appoggio e ben ventilato (figura 2).

(figura 2)

Nota: tra il piano cottura ed un eventuale elemento superiore, deve essere previsto uno spazio di almeno 760 mm.

3. Dopo avere posizionato il piano cottura, fissarlo con quattro squadrette alla superficie d'appoggio (come indicato dalla figura). Regolare poi ogni singola squadretta in base allo spessore del piano d'appoggio.

Precauzioni

(1) Il piano cottura a induzione deve essere installato da personale tecnico qualificato. Non effettuare l'installazione da soli.

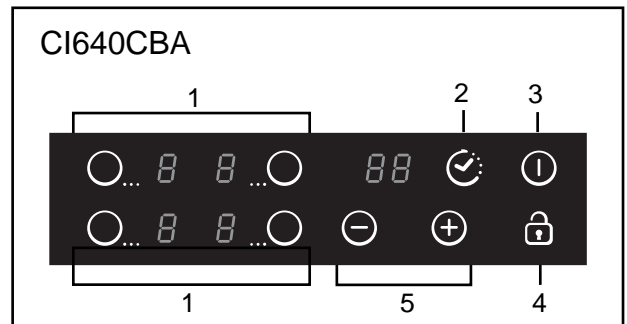
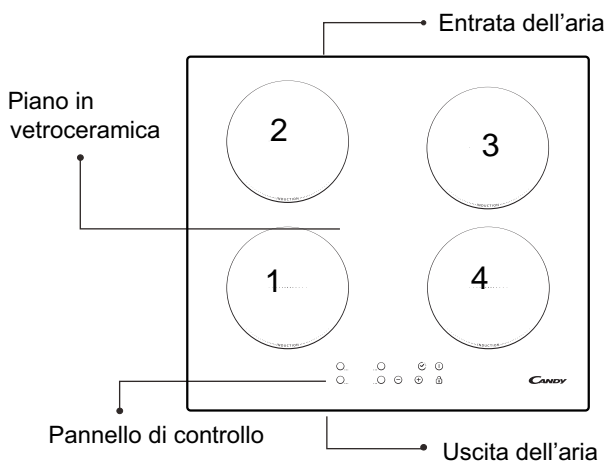
(2) Il piano cottura a induzione non deve essere montato su frigoriferi, lavastoviglie o asciugatrici.

(3) Il piano cottura a induzione deve essere installato in modo da poter garantire lo smaltimento ottimale del calore.

(4) La parete e la zona sottostanti il piano cottura a induzione devono essere resistenti al calore.

(5) Onde evitare danni, la sottile pellicola che incolla il piano di cottura al piano di appoggio deve essere resistente al calore.

Descrizione del piano cottura a induzione

Schema del pannello di controllo

1. Tasto di selezione della zona da scaldare
2.Timer
3.ON/OFF
4.Tasto blocco di sicurezza
5.Regolazione potenza

Istruzioni per l'uso

Preparazione prima dell'uso:

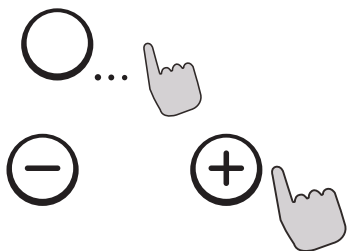
Subito dopo l'accensione il piano cottura emette un segnale acustico, tutti i led lampeggiano per 1 secondo segnalando che il piano cottura è in stand-by.

Mettere la pentola sopra la zona di cottura prescelta.

Istruzioni di funzionamento

Dopo avere premuto il tasto "ON/OFF", tutti i led segnalano il simbolo "-". Selezionare la zona di cottura su cui si trova la pentola; il led del livello di potenza della zona prescelta lampeggerà. Premere quindi i tasti "+" o "-", il display indica 5 come standard, regolare con i tasti "+" o "-" il livello d'intensità desiderato. Premendo simultaneamente il tasto "+" ed il tasto "-", le impostazioni precedenti si azzerano e la zona del piano cottura si spegne.

Si veda la tabella a pag. 38 per la potenza specifica di ogni zona di cottura del piano.

Nota: dopo avere premuto il tasto "ON/OFF", il piano cottura a induzione rimane in stand-by se non si effettuano altre operazioni entro 1 minuti.

Funzione TIMER

Premendo il tasto TIMER, il led lampeggia sul display ed è quindi possibile impostare il tempo. Con i tasti "+" o "-" si può regolare il tempo da 1 a 99 minuti. Premendo il tasto "+" l'impostazione aumenta di 1 minuto alla volta; premendo il tasto "-" l'impostazione diminuisce di 1 minuto alla volta. Se si superano i 99 minuti, il timer torna automaticamente su 0. Premendo simultaneamente i tasti "+" e "-" il display ritorna a 0.

Conferma funzione TIMER

1. Selezionare la potenza della zona di cottura prescelta, premere il tasto "timer" e impostare il tempo.
2. Dopo che il timer avrà lampeggiato per circa 5 secondi, il tempo impostato è automaticamente confermato.
3. Dopo avere impostato il tempo, premere "TIMER" per verificare l'impostazione desiderata.

Annullare funzione TIMER

Tenere premuto il tasto "timer" per 5 secondi per cancellare la funzione impostata in precedenza. Il display indicherà 0.

Dispositivi di sicurezza

Per assicurare l'incolumità dei bambini, il piano ad induzione Candy è dotato di un sistema di blocco comandi

Attivazione blocco comandi : premendo il tasto apposito i comandi si bloccano e il display del timer visualizza "Lo" . Quando il blocco dei comandi è attivo è comunque possibile spegnere/attivare il piano cottura ad induzione

Disattivazione blocco comandi

Premere il tasto apposito per 2 secondi ed il piano tornerà al normale funzionamento

AUTO-LIMITAZIONE di POTENZA

Il piano cottura ha un assorbimento massimo di 3000 W.

Di conseguenza il piano riduce automaticamente l'emissione massima di potenza permettendo quindi un somma massima di tutti i livelli di potenza (su tutte le zone) di 12

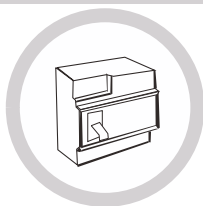
Potenza massima di ogni zona di cottura

Zona di cottura	Massima potenza (W)
	CI640CBA
1	1500
2	2000
3	2000
4	1500

Le potenze indicate possono variare a seconda del materiale di cui è fatta la pentola e delle sue dimensioni.

Selezione di recipienti da cucina per la cottura

1. Ci sono molteplici strumenti adatti per la cottura su piano a induzione. Questo piano di cottura è in grado di identificarli e di testarli applicando uno dei seguenti metodi:
   posizionare la pentola su una zona di cottura. Se sull’indicatore di questa zona di cottura appare un livello di potenza, la pentola è adatta; se appare invece il simbolo “U”, la pentola non è adatta alla cottura a induzione.
2. Applicare una calamita sulla pentola: se la calamita viene attratta dalla pentola, quest’ultima è adatta alla cottura a induzione.
   NB: il fondo del recipiente deve contenere materiali che permettano la conduzione magnetica.
   La pentola deve avere un fondo piatto con un diametro superiore a 14 cm.

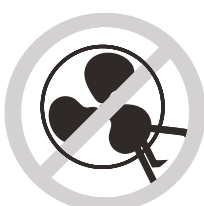
Sicurezza e manutenzione

Utilizzare un interruttore di alimentazione di sicurezza dedicato.

Solo per uso interno.

Non lavare mai direttamente con acqua il piano cottura a induzione.

Non usare mai la pentola vuota (senza all'interno il cibo da cuocere), perché si può danneggiare ed è comunque pericoloso.

Non scaldare i cibi confezionati in scatola senza prima aprire la confezione per evitare che quest'ultima scoppi a causa della dilatazione dovuta al calore.

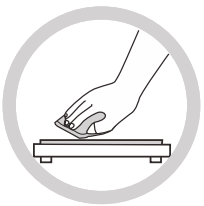
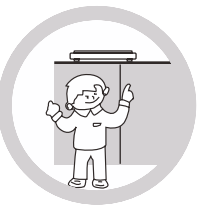
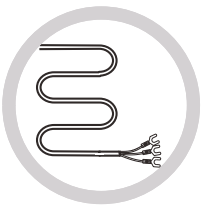
Dopo un uso prolungato la zona di cottura rimane molto calda. Per evitare ustioni, non toccare la superficie del piano di cottura.

Controllare periodicamente che, sotto il piano cottura, la circolazione dell'aria non sia ostruita (ad es. da vetro, carta, ecc.).

Non lasciare oggetti metallici come coltelli, forchette, cucchiai e coperchi sul piano di cottura per evitare che si scaldino a loro volta.

Non usare mai il piano cottura a induzione in vicinanza di stufe a gas o a kerosene.

Non riporre detersivi, detergenti o materiali infiammabili sotto il piano cottura a induzione.

Se la superficie del piano cottura si rompe, spegnere tutto per evitare scosse elettriche.

Non usare pentole con il fondo ruvido per evitare di danneggiare la superficie in vetroceramica del piano cottura.

Pulire regolarmente il piano cottura per evitare che lo sporco si accumuli e precluda il buon funzionamento dell'elettrodomestico.

Tenere l'elettrodomestico lontano dalla portata dei bambini o consentirne l'uso solo con la supervisione di un adulto.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da personale tecnico specializzato.

Questo apparecchio non è destinato ad essere usato da bambini e persone incapaci o inesperte all'uso del prodotto, a meno che non vengano sorvegliate o istruite riguardo all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.

Sorvegliare i bambini in modo tale da assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

ATTENZIONE: non smaltire questo prodotto tra i rifiuti domestici. Deve essere eliminato separatamente.

Questo elettrodomestico è prodotto secondo la direttiva europea 2002/96/CE sullo smaltimento delle attrezzature elettriche ed elettroniche.
Rispettando le direttive imposte sullo smaltimento di questo dispositivo, si aiuta a prevenire eventuali danni all'ambiente e alla salute provocati da un errato smaltimento.
Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito come i normali rifiuti domestici, ma attraverso i centri di riciclo di materiale elettrico ed elettronico.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, lo smaltimento ed il riciclo di questo prodotto, contattare il servizio smaltimento rifiuti locale oppure rivolgersi al negozio in cui l'articolo è stato acquistato.

Pulizia e manutenzione

La superficie del piano cottura può essere pulita come segue:

Tipo di sporco	Come pulire	Materiale per la pulizia
poco sporco	con acqua calda; poi asciugare	spugna
molto sporco	con acqua calda ed asciugare con una spugna abrasiva specifica per vetroceramica	spugna speciale per vetroceramica
incrostazioni	versare aceto bianco sull'incrostazione e pulire con un panno morbido, oppure usare un detergente apposito	foglio adesivo specifico per vetroceramica
Zucchero, plastica o alluminio fuso	Per rimuovere i residui usare un raschietto adatto per vetroceramica (per proteggere il vetro, è meglio usare un prodotto a base di silicone)	foglio adesivo specifico per vetroceramica

Nota: scollegare l'elettrodomestico prima di pulirlo.

Segnalazione guasto e controllo

Se si verifica un'anomalia, il piano cottura a induzione inserisce automaticamente una funzione di protezione e sul display appaiono i seguenti codici:

Problema	Possibili cause	soluzione
F0/F1/F2	guasto alla ventola	contattare il fornitore
F3-F8	guasto al sensore della temperatura	contattare il fornitore
E1/E2	tensione elettrica anomala	controllare che ci sia alimentazione elettrica. Dopo questa verifica accendere nuovamente l'apparecchio
E3/E4	temperatura anomala	controllare la pentola
E5/E6	irradiazione del calore insufficiente	riaccendere l'apparecchio dopo che si è raffreddato

Questa è una lista dei guasti più comuni.
Non smontare il piano cottura a induzione da soli per evitare pericoli e provocare danni maggiori.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica
In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:
- verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;
- verificare la tabella guasti soprariportata.

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199 12 13 14.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it

NUMERO UTILE
Assistenza Tecnica
199.123.123

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola del prodotto (figura in ultima pagina). In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Dichiarazione speciale

Tutti i contenuti di questo manuale sono stati attentamente controllati. Tuttavia, il produttore non si assume responsabilità per errori od omissioni nella stampa.
Inoltre, in un'eventuale revisione del manuale di istruzioni, potranno essere inserite modifiche tecniche senza preavviso. L'immagine del prodotto si riferisce a quello attuale.